ISTRUZIONI PER L'INSTALLAZIONE, L'USO E LA MANUTENZIONE
INSTALLATION, USE AND MAINTENANCE INSTRUCTIONS
INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATION, L'EMPLOI ET L'ENTRETIEN
INSTALLATIONS-, BETRIEBS-UND WARTUNGSANLEITUNGEN
INSTRUCCIONES PARA LA INSTALACIÓN, EL USO Y EL MANTENIMIENTO

FORNI EL. SERIE PLANET
EL. OVEN PLANET SERIES
FOUR ÉL. SERIE PLANET
ELEKTRO OFEN SERIE PLANET
HORNO EL. SERIE PLANET

FEC023

FEMD023

IMFOC00165

DATA: 99/03/01

MBM S.r.l.

INDEX

DESCRIPTION **PAGE**

Mises en garde générales 24
Données techniques 24
Schémasd'installation..... 25
Instructions pour l'installateur..... 26
Mise en place..... 26
Branchement électrique 26
Raccordement eau froide 26
Dispositifs de sécurité 26
Mode d'emploi 27
Tableau de commande four mod. FEC023 28
Tableau de commande four mod. FEMD023 29
Description tableau de commande four mod. FEC023 30
Description tableau de commande four mod. FEMD023..... 31
Utilisation 32
Entretien et nettoyage 34

MISES EN GARDE GENERALES

Il est très important que cette notice soit conservée avec le four afin d'être disponible pour toute future consultation.
Ces mises en garde ont été rédigées pour votre sécurité et celle d'autrui.
Vous êtes donc priés de les lire attentivement avant d'installer et d'utiliser l'appareil.

1) L'appareil est destiné à un usage professionnel spécifique et doit donc être utilisé par un personnel qualifié.
2) Toute modification sur l'installation électrique de l'appareil en vue de son installation doit être effectuée par un personnel qualifié.
3) Il est dangereux de modifier ou d'essayer de modifier les caractéristiques de cet appareil.
4) L'appareil ne doit jamais être lavé avec des jets d'eau.
5) Avant toute intervention de nettoyage ou d'entretien, coupez l'arrivée de courant électrique et laissez refroidir l'appareil.
6) Faites toujours intervenir le service après-vente pour les contrôles périodiques et les réparations éventuelles. Exigez toujours des pièces de rechange d'origine.

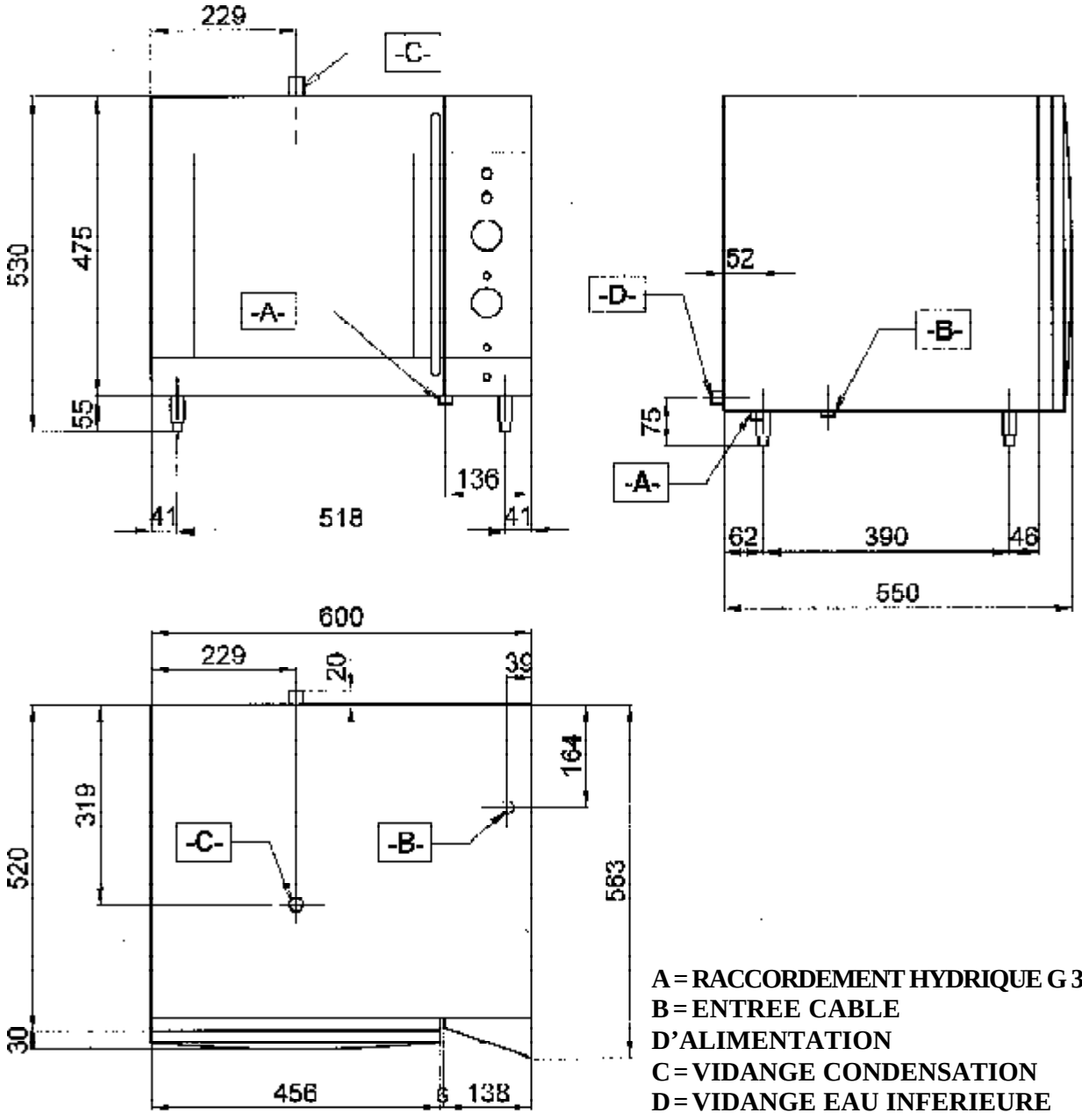
Le fabricant décline toute responsabilité en cas de dégâts provoqués par un usage impropre de l'appareil ou le non respect des règles d'installation.

DONNEES TECHNIQUES

MOD.	Dimensions Externes LxPxH	Dimensions Four	Capacité G/N	Puissance kW	Tension Alimentation	Poids kg
FEC023	600x563x530	272x350x355	4 x 2/3	2,25	220/230V 50 Hz	
FEMD023	600x563x530	272x350x355	4 x 2/3	2,25	220/230V 50 Hz	

La plaquette des "DONNEES TECHNIQUES" , est appliquèe sur le côtè droit de l'appareil.

SCHEMA D'INSTALLATION



A = RACCORDEMENT HYDRIQUE G 3/4"
B = ENTREE CABLE D'ALIMENTATION
C = VIDANGE CONDENSATION
D = VIDANGE EAU INFERIEURE

INSTRUCTIONS POUR L'INSTALLATEUR

Les instructions qui suivent s'adressent à un installateur qualifié afin qu'il puisse effectuer l'installation, le réglage et l'entretien correctement et dans le respect de la réglementation en vigueur.
Toute intervention doit être effectuée avec l'alimentation électrique coupée. Enlevez tout d'abord la pellicule qui protège les composants en acier Inox en éliminant toute trace de colle des surfaces en vous aidant éventuellement d'un solvant approprié.

MISE EN PLACE

Les surfaces latérales et arrière de l'appareil doivent être placées de façon à permettre le branchement électrique et l'entretien. L'appareil n'a pas été conçu pour être encastré ou installé en batterie.

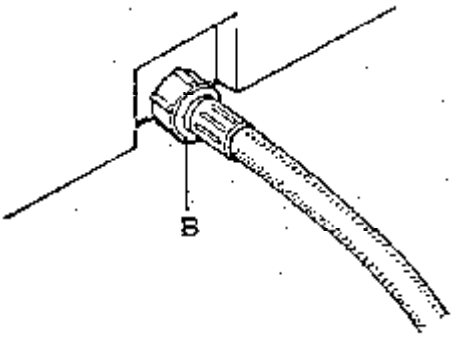
BRANCHEMENT ELECTRIQUE

Le branchement au secteur doit s'effectuer dans le respect de la réglementation en vigueur.
Vérifiez d'abord si :
- la tension et la fréquence correspondent aux informations reportées sur la plaquette d'identification appliquée sur l'appareil,
- la soupape de sûreté et l'installation sont en mesure de supporter la charge de l'appareil (cfr. plaquette d'identification),
- l'installation d'alimentation est équipée d'une mise à la terre efficace conformément à la réglementation en vigueur,
- l'interrupteur omnipolaire utilisé pour le branchement est atteignable avec l'appareil installé.

Pour le branchement direct au secteur, il est obligatoire de brancher entre l'appareil et le secteur, un interrupteur omnipolaire d'une ouverture minimale de 3 mm entre les contacts, proportionné à la charge et conforme à la réglementation en vigueur.
Le câble de terre JAUNE / VERT ne doit pas être interrompu par l'interrupteur.
L'appareil doit être branché à la ligne de terre du secteur. Lorsque l'appareil est en fonctionnement, la tension d'alimentation ne doit jamais s'écarter de la tension nominale de +/- 10%.

RACCORDEMENT EAU FROIDE

Le raccordement de l'appareil au réseau hydrique s'effectue en installant un robinet. La pression de l'eau doit être comprise entre 50/100 KPa (0,5<PH 2 o < 1,5 Bar). A ce propos, l'installation d'un réducteur de pression de l'eau est conseillé.



DISPOSITIFS DE SECURITE

L'appareil est équipé d'un dispositif thermique de coupure contre les surchauffes. Son déclenchement provoque l'interruption du fonctionnement de l'appareil qui est ensuite rétabli automatiquement.

MODE D'EMPLOI

A la première utilisation du four, il est conseillé de le faire fonctionner à vide et à la température maximale pendant une heure environ. Cela sert à éliminer les odeurs désagréables dues à l'isolation thermique et aux résidus de fabrication.
Pendant le fonctionnement du four, faites particulièrement attention aux zones chaudes externes de l'appareil.
Cet appareil est destiné seulement à l'usage pour lequel il a été expressément conçu, à savoir la cuisson au four d'aliments. Tout autre usage sera considéré comme impropre.
L'appareil peut être utilisé pour la cuisson de crèmes, gâteaux, sauces, pizzas, viandes, poissons et légumes, le reconditionnement d'aliments réfrigérés et congelés ainsi que le gratinage.
En disposant les aliments dans le four, veillez à respecter un espace de 40 mm entre deux plats afin de ne pas obstruer la circulation de l'air chaud.
N'utilisez pas de plats avec des bords plus hauts que nécessaire car les bords constituent des barrières qui empêchent la circulation de l'air chaud.
Préchauffez le four avant chaque cuisson pour obtenir la plus grande uniformité.
Ne salez pas les aliments lorsqu'ils sont dans le four.

TABLEAU DE COMMANDE FOUR A CONVECTION AVEC HUMIDIFICATEUR MOD. FEC023

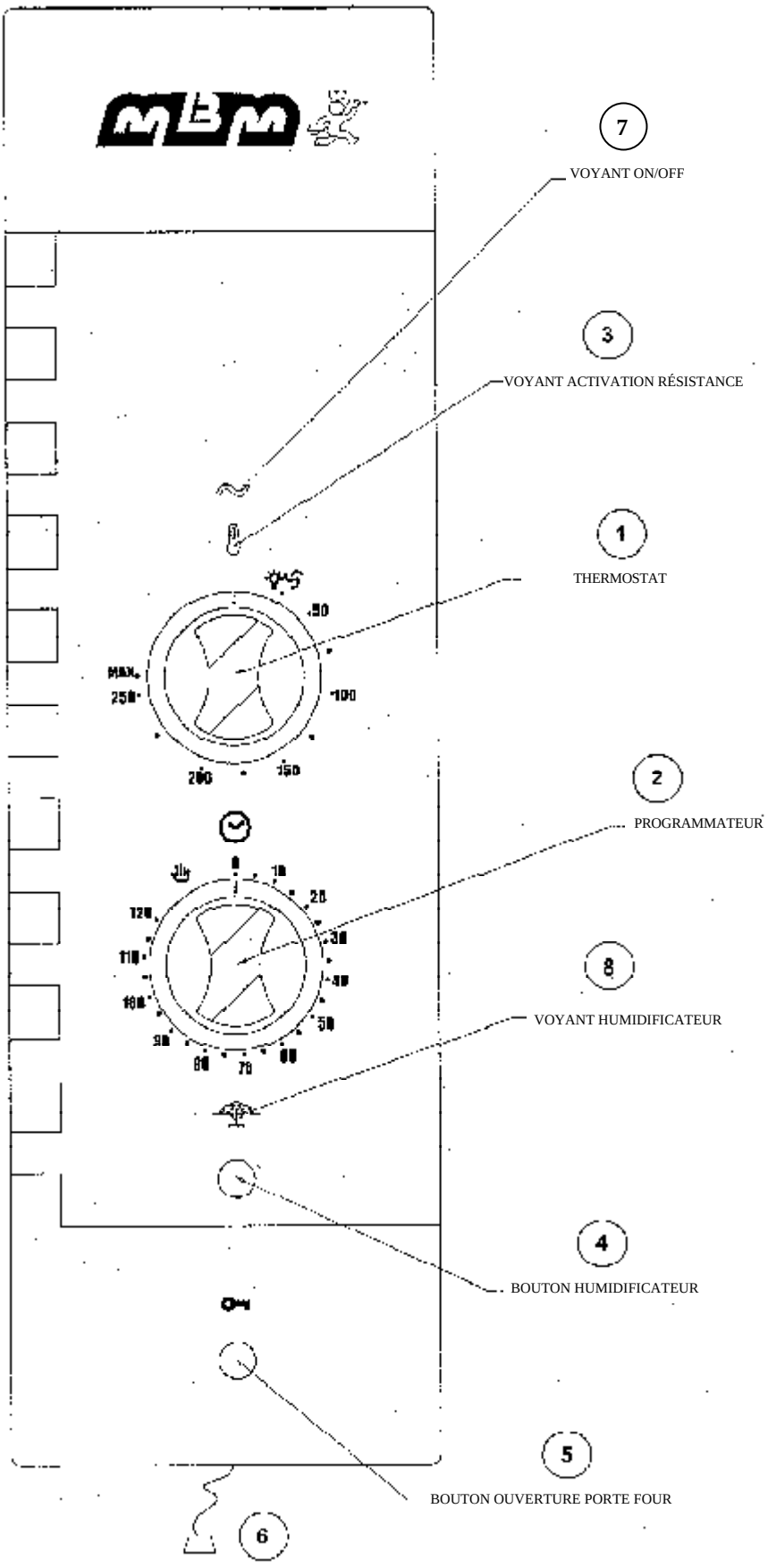


TABLEAU DE COMMANDE
FOUR MIXTE DIRECT
MOD. FEMD023

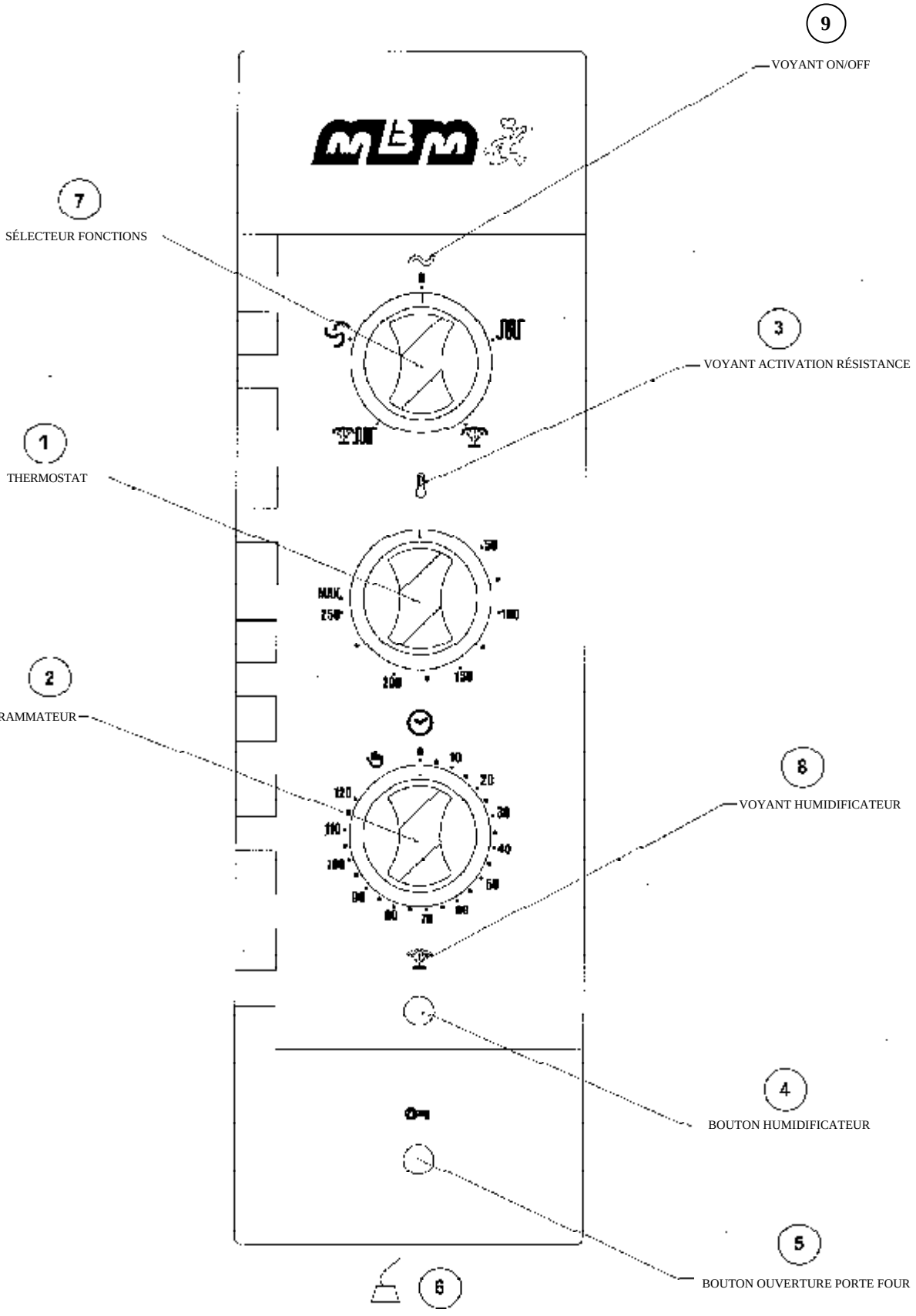


TABLEAU DE COMMANDE FEC023

DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE

THERMOSTAT (1)
Il règle la température à l'intérieur du four à la valeur souhaitée.

PROGRAMMATEUR (2)
Il met en route l'appareil en programmant le temps de cuisson.

PROGRAMMATEUR "FIN DE CUISSON" "TIMER" (2)

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE
Le temps de cuisson maximum programmable est de 120 minutes.
Tournez le programmateur en correspondance du temps choisi ce qui provoque la mise en route du four. La fin de la cuisson est signalée par l'arrêt automatique de l'appareil et par la sonnerie du programmateur qui peut être désactivée en pressant la manette correspondante.

FONCTIONNEMENT MANUEL
L'appareil peut aussi être utilisé sans sélectionner le temps de cuisson. Il suffit de tourner le programmateur (2) vers la gauche sur la position "Manuel".

- La mise en fonction s'effectue en tournant le programmateur (2) sur le symbole ou sur le temps du programmateur de 0 à 120 minutes.
- Le voyant jaune (3) du thermostat s'éteint chaque fois que la température programmée est atteinte. Il se rallume lorsque le thermostat intervient pour rétablir la température.
- L'éclairage du four reste allumé pendant le fonctionnement du four.

FONCTION HUMIDIFICATEUR
Pour produire de la vapeur dans le four pendant le fonctionnement de l'appareil, pressez le bouton (4) qui actionne l'humidificateur signalé par le voyant vert.

OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR
L'ouverture de la porte du four est commandée par un verrouillage éléctrique actionné par un bouton spécial (5) placé sur le tableau de commande. En cas de coupure de courant, la porte peut être ouverte manuellement en actionnant le levier relié au tirant sous l'embase (6).

CUISSON PAR CONVECTION
Mettez l'appareil en route en tournant le thermostat (1) sur la température souhaitée et le programmateur (2) sur le temps de cuisson souhaité.

DECONGELATION
Mettez l'appareil en route en tournant le sélecteur (1) sur le symbole et le programmateur (2) sur le temps de cuisson souhaité ou sur fonction continue.

TABLEAU DE COMMANDE FEMD023

DESCRIPTION DU TABLEAU DE COMMANDE

SELECTEUR (7)
Il permet de sélectionner le cycle de cuisson du four : CONVECTION - VAPO-MIXTE (convection + vapeur).

THERMOSTAT (1)
Il règle la température à l'intérieur du four à la valeur souhaitée.

PROGRAMMATEUR (2)
Il met en route l'appareil en programmant le temps de cuisson.

PROGRAMMATEUR "FIN DE CUISSON" "TIMER" (2)

FONCTIONNEMENT SEMI-AUTOMATIQUE
Le temps de cuisson maximum programmable est de 120 minutes.
Tournez le programmateur (2) en correspondance du temps choisi ce qui provoque la mise en route du four.
La fin de la cuisson est signalée par l'arrêt automatique de l'appareil et par la sonnerie du programmateur qui peut être désactivée en pressant la manette correspondante (2).

FONCTIONNEMENT MANUEL
L'appareil peut aussi être utilisé sans sélectionner le temps de cuisson. Il suffit de tourner le programmateur (2) vers la gauche sur la position "Manuel".

- La mise en fonction s'effectue en tournant le programmateur (2) sur le symbole ou sur le temps du programmateur de 0 à 120 minutes.
- Le voyant jaune (3) du thermostat s'éteint chaque fois que la température programmée est atteinte. Il se rallume lorsque le thermostat intervient pour rétablir la température.
- L'éclairage du four reste allumé pendant le fonctionnement du four.

FONCTION HUMIDIFICATEUR
Pour produire de la vapeur dans le four pendant le fonctionnement de l'appareil, pressez le bouton (4) qui actionne l'humidificateur signalé par le voyant vert.
Cette fonction est combinée seulement à la fonction convection ou à la fonction de refroidissement du four.

OUVERTURE DE LA PORTE DU FOUR
L'ouverture de la porte du four est commandée par un verrouillage éléctrique actionné par un bouton spécial (5) placé sur le tableau de commande. En cas de coupure de courant, la porte peut être ouverte manuellement en actionnant le levier relié au tirant sous l'embase (6).

CUISSON PAR CONVECTION
Mettez l'appareil en route en tournant le thermostat (1) sur la température souhaitée et le programmateur (2) sur le temps de cuisson souhaité.

DECONGELATION
Mettez l'appareil en route en tournant le sélecteur (1) sur le symbole et le programmateur (2) sur le temps de cuisson souhaité ou sur fonction continue.

UTILISATION

CUISSON PAR CONVECTION :

Sélectionnez la fonction convection (air chaud) en plaçant le sélecteur (7) sur le symbole programmez la température souhaitée à l'aide du thermostat (1), programmez le temps de cuisson avec le programmateur (2) (température maximum 265°).

CUISSON A LA VAPEUR :

Sélectionnez la fonction vapeur, en plaçant le sélecteur (7) sur le symbole ,et programmez le temps de cuisson avec le programmateur (2). Le thermostat (1) reste sur zéro car la température est contrôlée par un thermostat supplémentaire qui maintient la température interne à 100°C (+/- 10°).

CUISSON MIXTE :

Sélectionnez la fonction mixte en plaçant le sélecteur (7) sur le symbole , programmez la température souhaitée à l'aide du thermostat (1) et programmez le temps de cuisson avec le programmateur (2).
En cuisson mixte (convection + vapeur), la température de cuisson ne doit pas être trop élevée (de 170 à 180 °C) pour obtenir le meilleur rendement. Dans cette fonction, la vapeur se forme directement dans le four par immission d'eau sur les résistances. L'entrée de l'eau est contrôlée automatiquement par un dispositif spécial signalé par le voyant vert (8) de l'humidificateur.

N.B. : Toutes les fonctions requièrent un.préchauffage du four à la même température de cuisson.

TABELLA DI COTTURA

TIPO DI PRODOTTO	FUNZIONE	TEMPERATURA °C	TEMPO DI COTTURA	TEGLIA	N° max TEGLIE
GENOISE	convezione	190°	30'	alluminio	2
CROISSANT	convezione	160° ÷ 170°	18'	alluminio	4
BIGNETS	convezione	180°	24'	alluminio	4
BABA	convezione	200°	30'	alluminio	2
PATES SABLEE	convezione	170°	25'	alluminio	4
GATEAUX	convezione	180°	15'	alluminio	4
VOL AU VENT	convezione	180°	15'	alluminio	2
PIZZA H 20 mm	convezione	210°	17'	alluminio	4
GATEAU MARGHERITA	convezione	170°	35'	tortiera+griglia	2
TIMBALE DE LEGUMES	convezione	160° / 190° gratin	40'	GN 2/3	2
LASAGNES	convezione	160° / 190° gratin	45'	GN 2/3	2

CANNELLONIS DE VIANDE	convezione	170° / 190°gratin	20’	GN 2/3	2
GIGOT DE PORC	misto	160° - 60’ 180° - 10’	70’	GN 2/3 - H 40	2
VIANDE DE BRAISEE	misto	140°	160’	GN 2/3 - H 40	1
BAUDROIE OU LOTTE DE MER	misto	160°	20’	GN 2/3 - H 40	3 ÷ 4
AGNEAU EN MORCEAUX	I° misto II° convezione	160° 160°	20’ 50’	GN 2/3 - H 65	2
PINTADE	I° misto II° convezione	160° 160°	25’ 25’	GN 2/3 - H 40	2
ESCALOPES	misto	150°	15’	GN 2/3 - H 20	4
POULET ENTIER	I° misto II° convezione	200° - 5’ 180° - 40’	45’	griglia + teglia H 40	
QUARTS DE POULET	convezione	170°	40’	griglia 2/3	2
ESCALOPE PANEE	convezione	200°	12’	GN 2/3 - H 20	4
BROCHETTES DE POISSON	convezione	180°	20’	GN 2/3 - H 40	2
TRUITE	convezione	160°	20’	GN 2/3 - H 40	2
SOLE	convezione	170°	15’	GN 2/3 - H 40	2
COURGETTES EN TRANCHES	vapore	100°	10’	GN 2/3 - H 40 forata	2
POTIRON EN MORCEAUX	vapore	100°	40’	GN 2/3 - H 65 forata	1
POMMES DE TERRE	vapore	100°	30’	GN 2/3 - H 40 forata	2 ÷ 4
EPINARDS	vapore	100°	20’	GN 2/3 - H 65 forata	2
CHOUX	vapore	100°	15’	GN 2/3 - H 40 forata	2
POMMES DE TERRE EN QUARTS	vapore	92°	25’	GN 2/3 - H 40 forata	2
POMMES/POIRES	vapore	92°	30’	griglia GN 2/3	4
SALADE DE CRUSTANCEN ET MOLLUSQUES	vapore	100°	18’ ÷ 20’	GN 2/3 - H 40	2
HOMARD ET LANGOUSTE	vapore	100°	13’	GN 2/3 - H 65	1 ÷ 2

ESEGUIRE IL PRERISCALDAMENTO DELLA CAMERA DI COTTURA ALLA STESSA TEMPERATURA DI COTTURA PRIMA DI INTRODURRE IL PRODOTTO

N.B.: Temperatura e tempi di cottura sono solo valori indicativi, ed in alcuni casi dovranno essere adeguati alla tipologia del prodotto. La valvola di sfiato superiore, dovrà essere regolata in funzione del prodotto da cuocere.

ENTRETIEN ET NETTOYAGE

IMPORTANT : avant toute intervention, coupez l'arrivée de courant électrique.
Pour une longue durée de l'appareil, il est indispensable de nettoyer régulièrement et à fond l'appareil, en tenant compte des conseils suivants :

- Les composants en Inox doivent être nettoyés avec des produits adaptés, non abrasifs, que l'on trouve normalement dans le commerce. N'utilisez jamais de produits contenant du chlore, comme la Javel.
- Les parties chromées doivent être nettoyées avec un chiffon humide imbibé d'eau savonneuse ou avec de l'eau et du liquide vaisselle. N'utilisez jamais d'éponges métalliques ou de détergents abrasifs.

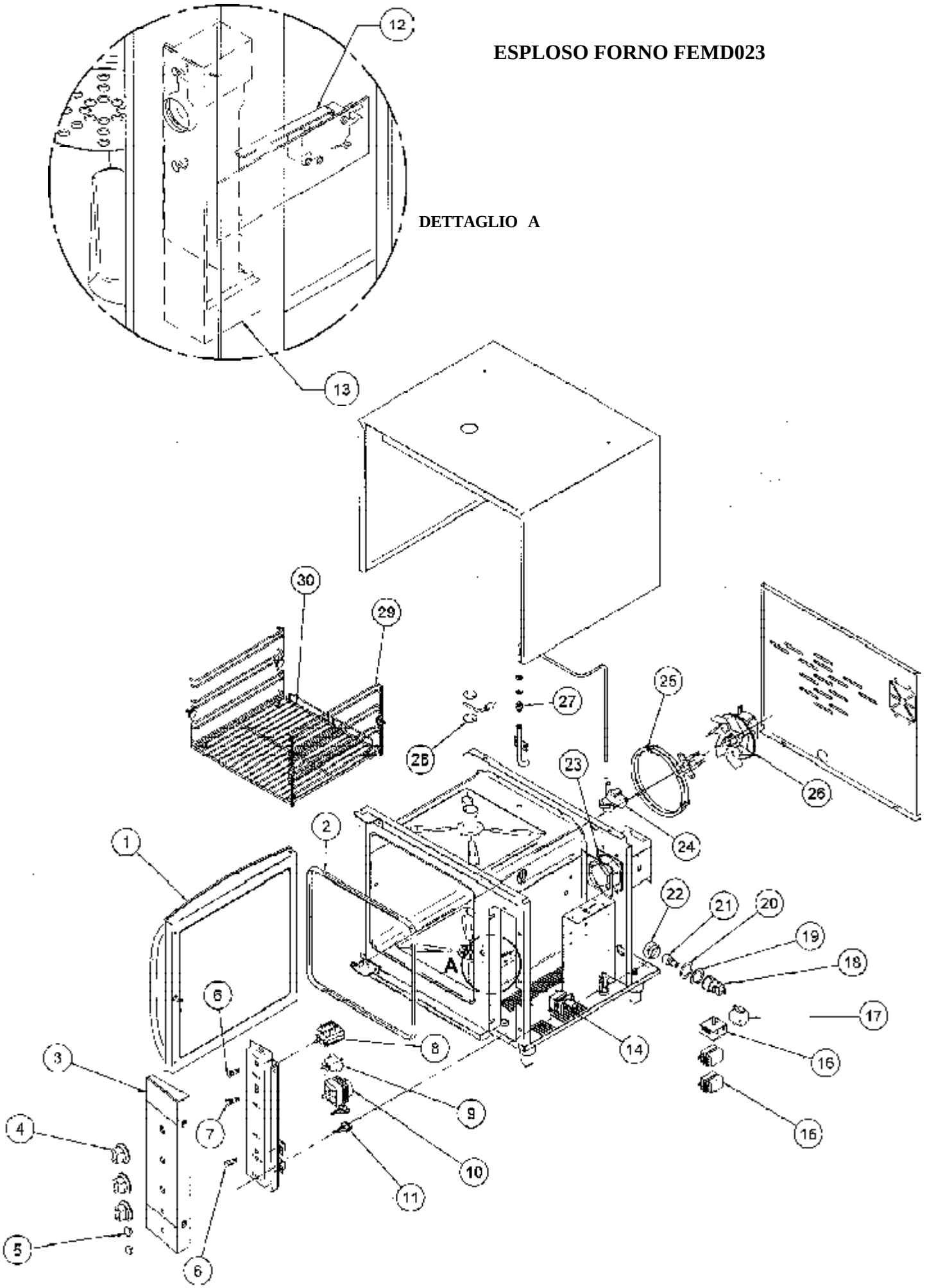
NETTOYAGE DES SURFACES VITREES
Pour nettoyer les surfaces vitrées, utilisez seulement de l'eau tiède en évitant d'utiliser des chiffons rugueux ou des substances abrasives. Ne nettoyez pas les surfaces vitrées lorsqu'elles sont encore chaudes.

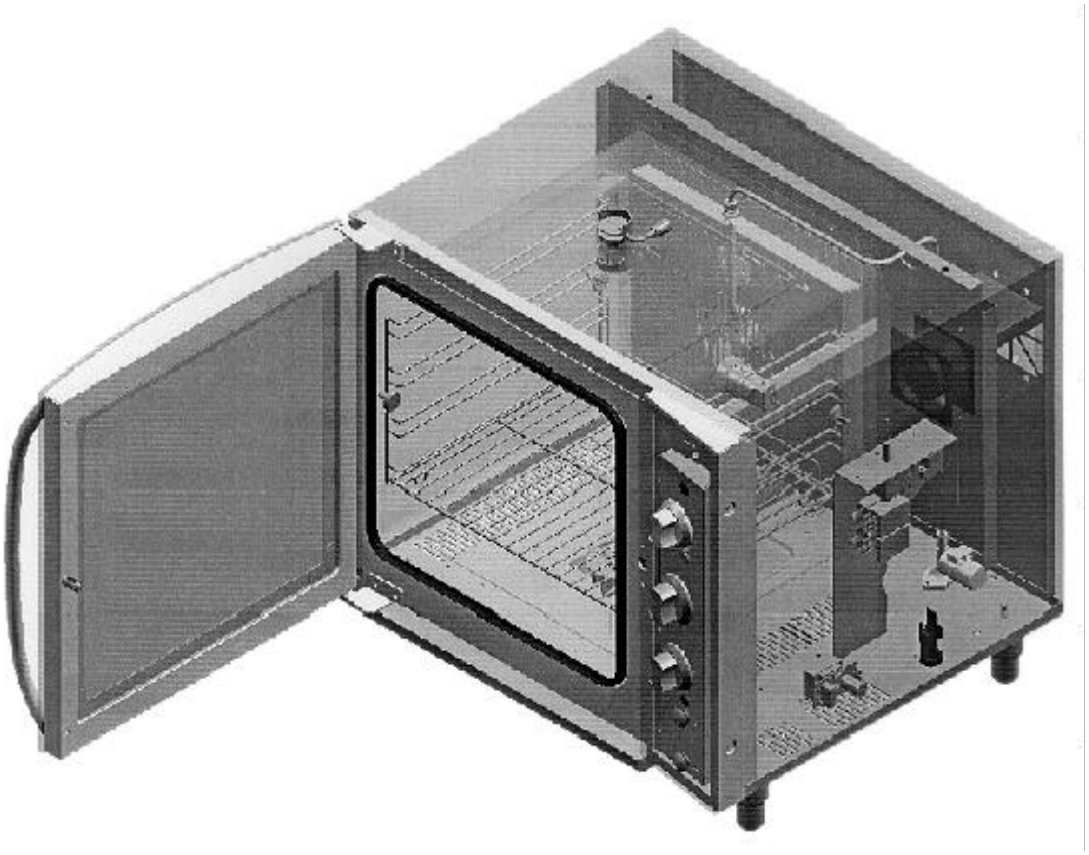
NETTOYAGE INTERNE DU FOUR
Le four doit être nettoyé après chaque cuisson. Laissez-le d'abord refroidir puis nettoyez-le avec un chiffon imbibé d'eau et de détergent. Rincez soigneusement et séchez avec un chiffon doux. Pour faciliter le nettoyage, il est conseillé de démonter les glissières des grilles.

IMPORTANT
EN CAS DE DYSFONCTIONNEMENT, FAITES APPEL UNIQUEMENT A UN PERSONNEL AGREE.

ESPLOSO FORNO FEMD023

DETTAGLIO A



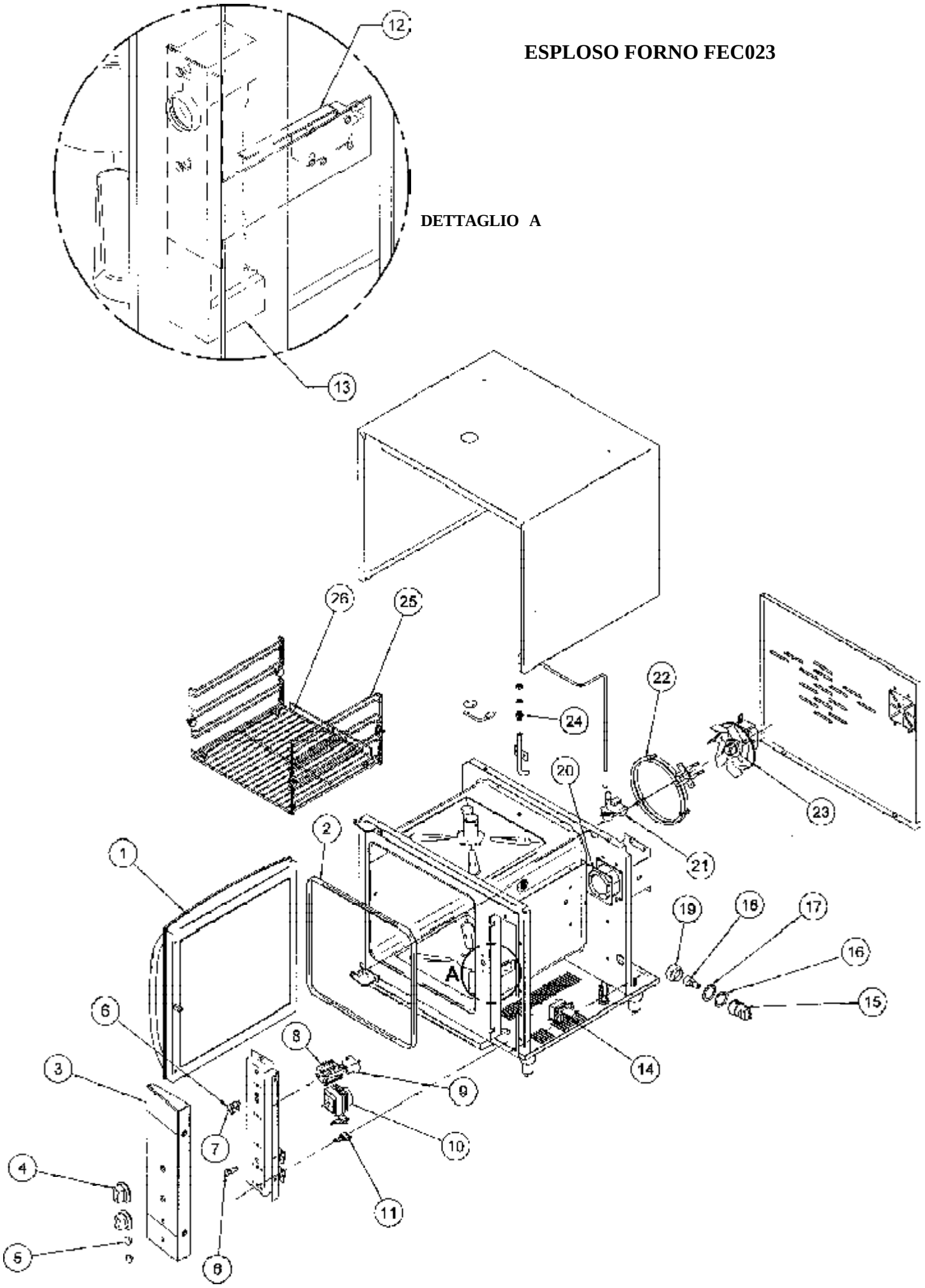


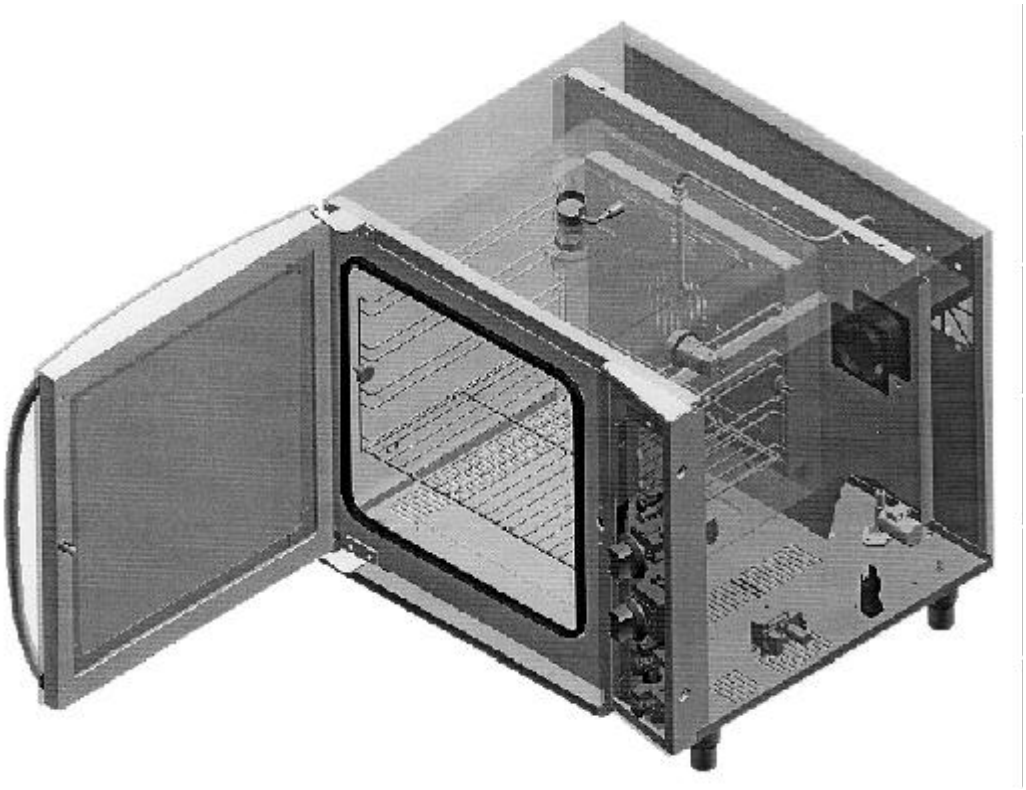
RICAMBI CONSIGLIATI PER FORNO FEMD023 COD. FFN0004610

POSIZIONE	CODICE	DESCRIZIONE
1	GRFOC00238	Gruppo Porta Forno FEC023
2	RTFOC00664	Guarnizione Porta Forno FEC023
3	GRFOC00270	Gruppo Cruscotto FEMD023
4	RTFOC00361	Manopola Commerciale FCV Turchese
5	RTFOC00641	Tasto Copripulsante Fec023
6	RTCU900489	Lampada Spia Verde - 250 V
7	RTCU900488	Lampada Spia Gialla - 250 V
8	RTFOC00143	Commutatore FCVM 4925815703
9	RTFOC00646	Termostato Elettrico FEC023 T285°C 5519052817
10	RTFOC00568	Timer FGC065/1 CR - 5 - 025
11	RTFOC00645	Pulsante Unipolare FEC023 - E2 515
12	RTBF900277	Microinterruttore EF46/FE1515 NAAH71535
13	RTFOC00648	Serratura Forno FEC023 8480020013
14	RTFOC00663	Scheda Elettronica Serratura FEC023
15	RTFOC00144	Relais FCVM.Boyler 60638230000
16	RTCU800066	Regolatore EN/240V FCV.45ER104C1
17	RTFOC00670	Termostato Elettrico FEMD023/T99 5519312817
18	RTFOC00653	Portalampada FEC023 77222U02010
19	RTFOC00656	Guarnizione Portalampada FEC023 GN227
20	RTFOC00657	Guarnizione Portalampada FEC023 GN228
21	RTFOC00658	Lampada FEC023 15W230V 0529620115
22	RTFOC00654	Vetro Portalampada FEC023
23	RTFOC00659	Ventilatore Calore FEC023 99487102
24	RTFOC00022	Elettrovalvola FCV 1 Via RAE207038
25	RTCU700451	Resistenza kW 2,2 - V. 230
26	RTFOC00623	Motore + Ventola inox FEC023 VN 120 H. 25
27	RTFOC00557	Iniettore Umidificatore FCV Ø 1,5
28	PAFOC00678	Disco Inferiore in Teflon Scarico condensa FEMD023
29	RTFOC00636	Griglia Laterale FEC023 Cromata
30	RTFOC00635	Griglia Forno FEC023 Cromata

ESPLOSO FORNO FEC023

DETTAGLIO A





RICAMBI CONSIGLIATI PER FORNO FEC023 COD. FFN0004600

POSIZIONE	CODICE	DESCRIZIONE
1	GRFOC00238	Gruppo Porta Forno FEC023
2	RTFOC00664	Guarnizione Porta Forno FEC023
3	GRFOC00269	Gruppo Cruscotto FEMD023
4	RTFOC00361	Manopola Commerciale FCV Turchese
5	RTFOC00641	Tasto Copripulsante Fec023
6	RTCU900489	Lampada Spia Verde - 250 V
7	RTCU900488	Lampada Spia Gialla - 250 V
8	RTFOC00647	Commutatore FEC023 4623966539
9	RTFOC00646	Termostato Elettrico FEC023 T285°C 5519052817
10	RTFOC00568	Timer FGC065/1 CR - 5 - 025
11	RTFOC00645	Pulsante Unipolare FEC023 - E2 515
12	RTBF900277	Microinterruttore EF46/FE1515 NAAH71535
13	RTFOC00648	Serratura Forno FEC023 8440020013
14	RTFOC00663	Scheda Elettronica Serratura FEC023
15	RTFOC00653	Portalampada FEC023 77222U02010
16	RTFOC00656	Guarnizione Portalampada FEC023 GN227
17	RTFOC00657	Guarnizione Portalampada FEC023 GN228
18	RTFOC00658	Lampada FEC023 15W230V 0529620115
19	RTFOC00654	Vetro Portalampada FEC023
20	RTFOC00659	Ventilatore Calore FEC023 99487102
21	RTFOC00022	Elettrovalvola FCV 1 Via RAE207038
22	RTCU700451	Resistenza kW 2,2 - V. 230
23	RTFOC00623	Motore + Ventola inox FEC023 VN 120 H. 25
24	RTFOC00557	Iniettore Umidificatore FCV Ø 1,5
25	RTFOC00636	Griglia Laterale FEC023 Cromata
26	RTFOC00635	Griglia Forno FEC023 Cromata